

ESCOLA SANT ANDREU DE LA BARCA

JUNY 2021 **MENÚ NO OU**

| DIMARTS 1 | | DIMECRES 2 | | DIJOUS 3 | | DIVENDRES 4 | | | |
|--------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|--|
| DIA MUNDIAL DE LA LLET AMANIDA DE PASTA (S/OU) | | CREMA DE PORROS AMB CROSTONS DE PA | | MONGETA TENDRA SALTEJADA | | LLENTIES RIOJANA | | | |
| LLOM AL FORN AMB VERDURETES | | PAELLA MARINERA | | CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA | | TRUITA DE TONYINA AMB <u>FARINA DE CIGRÓ</u> I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES | | | |
| BATUT DE LLET AMB MADUIXA | | FRUITA DEL TEMPS | | FRUITA DEL TEMPS | | FRUITA DEL TEMPS | | | |
| DILLUNS 7 | | DIMARTS 8 | | DIMECRES 9 | | DIJOUS 10 | | DIVENDRES 11 | |
| FIDEUS A LA CASSOLA (S/OU) | | CREMA DE VERDURES AMB ENCENALLS DE PERNIL (OPCIONAL) | | SOPA DE PEIX AMB ARRÒS | | BRÒQUIL AMB PATATA GRATINAT | | MENÚ D'ARGENTINA LOCRO (ESCUDELLA DE MONGETA BLANCA A L'ESTIL ARGENTÍ | |
| RAP AMB SALSETA I PASTANAGA BABY I AMANIDA VERDA | | LASSANYA CASOLANA DE CARN (S/OU) | | TRUITA DE CARBASSÓ AMB <u>FARINA DE CIGRÓ</u> I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES | | GALL D'INDI AL FORN AMB SALSETA I ENCIAM | | MILANESA DE VEDELLA (S/OU) | |
| FRUITA DEL TEMPS | | FRUITA DEL TEMPS | | GELAT (S/OU) | | FRUITA DEL TEMPS | | POSTRE AMB DULCE DE LECHE (S/OU) | |
| DILLUNS 14 | | DIMARTS 15 | | DIMECRES 16 | | DIJOUS 17 | | DIVENDRES 18 | |
| ESPAGUETTIS A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT (S/OU) | | AMANIDA ARRÒS AMB TOMÀQUET I OLIVES | | CIGRONS SALTEJATS AMB BACÓ | | SOPA D'AU (PASTA S/OU) | | MINESTRA DE VERDURES CASOLANA | |
| SUQUET DE PEIX AMB GAMBETES | | CALAMARS ARREBOSSATS CASOLANS (S/OU) AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET | | TRUITA DE FORMATGE AMB <u>FARINA DE CIGRÓ</u> I ENCIAM | | MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA (S/OU) | | POLLASTRE PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA | |
| FRUITA DEL TEMPS | | FRUITA DEL TEMPS | | FRUITA DEL TEMPS | | IOGURT | | FRUITA DEL TEMPS | |
| DILLUNS 21 | | DIMARTS 22 | | | | | | | |
| RAVIOLIS GORGONZOLA | | MENÚ COMIAT DE CURS | | | | | | | |
| POLLASTRE ARREBOSSAT (S/OU) AMB PATATES FREGIDES | | | | | | | | | |
| SINDRIA | | | | | | | | | |

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, meló, sindria, préssec,...

Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir.

Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya

100%

Menús valorats nutricionalment

per Lourdes Bàguena

Nº col·legiada CAT000460

La creativitat és la intel·lèngia divertint-se

- Albert Einstein -

BON ESTIU!

